

Plat de partage apéritif
Tōfu, radis noir et silure de Loire fumé, **8€**

Entrées

Otsukuri, 17€
Duo de Sashimi de bar de pêche et truite du Moulin de Langeais

Korokké, 16€
Croquettes panées de potimarron,
pommes de terre et effiloché de canard, sauce katsu

Hotategai, 18€
Saint-Jacques pochées mi-cuites à l'amadaré

Kaki to Koushi no Tarutaru, 17.5€
Tartare de veau et huitres au yuzumiso

Entrées en double dégustation/personne, 24€

Plats

Kisetsu no Tempura, 27€
Tempura de légumes, gambas et poisson du moment

Buta no Kakuni, 25€
Rillon japonais de porc Roi Rose et son oeuf parfait

Ankou no Karaagué, 28€
Karaagué de lotte, sauce dashi au yuzu

Wagyū Sutēki, 49€
Boeuf Wagyū d'Hokkaido déglacé au batājōyu

Desserts
(Kana, Pâtisseries Franco/Japonaises)

Wafū Roll Cake, 12€
Roll cake au matcha et confit de haricots rouges

Daifuku, 12.5€
Mochi au fruits de la passion, gelée de mandarine, kaki séché

Dessert du moment, 11€